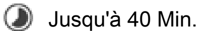


Dr. Oetker France

# La ruche aux abeilles

env. 10 - 12 portions   Facile  Jusqu'à 40 Min.



**Matériel**

1 plaque de cuisson (30 x 35 cm)

**Pour la pâte :**

380 gr. de farine de blé

1 sachet de Levure Chimique Dr.Oetker ancel

170 gr. de sucre

3 oeufs

125 gr. de beurre

1/4 L de crème fraîche liquide

**Pour la crème :**

250 gr. de fromage blanc maigre (10% de M.G.)

env. 3 - 4 gouttes d' arôme citron

150 gr. de sucre glace

500 gr. de yaourt

7 feuilles de Ma Gélatine ancel

3 c. à s. de jus d'abricots

1/4 L de crème fraîche liquide

**Pour la gelée :**

460 gr. d' abricots au sirop

1 sachet de Mon Nappage ancel

**Pour la garniture:**

460 gr. d' abricots au sirop

quelques carreaux de chocolat noir

quelques carreaux de chocolat blanc

quelques amandes effilées

1 Beurrez et farinez une plaque de cuisson. Préchauffez le four :

**Four électrique: 180°C**
**Four à chaleur tournante: 160°C**

## 2 Préparation de la pâte :

Mélangez la farine avec la levure chimique et tamisez-les dans un récipient. Incorporez tous les autres ingrédients pour la pâte dans l'ordre indiqué. Travaillez les ingrédients au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3 Versez la pâte sur la plaque et étalez-la de manière uniforme. Placez au four et faites cuire :

**Positionnement de la grille: Milieu**
**Temps de cuisson : env. 25 Min.**

4 Démoulez le gâteau, puis arrosez-le d'un peu de sirop d'abricots.

## 5 Préparation de la crème :

Dans une jatte, mélangez le fromage blanc, le sucre glace, l'arôme de citron et le yaourt.

6 Préparez la gélatine selon le mode d'emploi. Versez le jus d'abricots dans une petite casserole, ajoutez les feuilles de gélatine et faites chauffer jusqu'à dissolution complète. Incorporez la gélatine à la préparation au fromage.

7 Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme puis incorporez-la à la masse au fromage.

8 Versez la préparation au fromage sur le gâteau et étalez de manière uniforme. Placez au frais 1 heure env.

## 9 Préparation de la gelée :

Réduisez les abricots en purée avec le sirop. Ajoutez le sachet de nappage et préparez selon le mode d'emploi.

10 Répartissez la gelée sur le gâteau à l'aide d'une petite cuillère, puis laisser prendre. Placez au frais env. 1 heure.

11

## 11 Préparation de la décoration :

Egouttez les abricots puis séchez-les dans du papier absorbant. Disposez les tranches d'abricots sur le gâteau.

12 Faites fondre le chocolat noir au bain-marie et à feu doux, puis versez-le dans une poche à douille. A l'aide de la poche à douille, dessinez les rayures et les têtes des abeilles. Répétez l'opération avec le chocolat blanc et dessinez les yeux. Plantez les amandes effilées en guise d'ailes




*A vos fourneaux pour cette recette de La ruche aux abeilles. Avec Dr.Oetker, le succès de vos recettes est garanti!*


E-Mail: conso@oetker.fr · Tel. 03 88 39 83 00